

Professionalisation Métiers de la restauration – F/H

Mis à jour le 16 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des bases en compréhension et expression en français
Avoir validé son projet de travailler dans la restauration

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Public visé

Demandeurs d'emploi souhaitant s'orienter vers un métier de l'hôtellerie-restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

397 heures

Durée en entreprise

560 heures

Validation

- Les stagiaires se voient délivrer un diplôme de l'Éducation nationale (CAP Cuisine – Niveau 3) ou un CQP de niveau 3 après réussite aux évaluations
- Si les stagiaires ne réussissent pas les épreuves, ils peuvent obtenir une attestation d'acquis

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

Obtenir un **CAP Cuisine** ou un **CQP Commis de cuisine**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître le milieu professionnel de la restauration
- Mener à bien des préparations préliminaires, des cuissons, préparer des fonds et des sauces, faire de la pâtisserie
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des denrées
- Gérer la distribution et le service au client
- Organiser son poste de travail
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Prévenir les risques liés à l'activité physique

Le commis de cuisine **peut travailler dans différents types d'entreprises** : restaurants, entreprises de restauration à bord des moyens de transport, traiteurs, restaurants de collectivité (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite...), centres et villages de vacances...

Contenu

- **Domaines professionnels (parcours moyens de 397 heures)**
Connaissance du milieu professionnel
Approvisionnement – stockage
Organisation
Préparations préliminaires
Cuissons
Fonds et sauces
Pâtisserie
Distribution
- **Enseignements complémentaires liés au métier**
PRAP : Prévention des risques liés à l'activité physique
SST : Sauveteur secouriste au travail
Les mesures d'hygiène et de sécurité
Soft Skills
- **Stage pratique (560 heures)**

Modalités pédagogiques

- Formation de groupe avec des périodes de suivi individualisé
- Face à face pédagogique en salle banalisée pour les cours de technologie et les cours transverses
- Activité pratique sur plateau technique pour les enseignements professionnels
- Période d'immersion en entreprise avec visite du formateur référent

Professionnalisation Métiers de la restauration – F/H

- **CAP**: Évaluation en Cours de formation par leurs formateurs habilités en centre + évaluation des périodes en entreprise
- **CQP** : Tests bilans directement extraits de CERTIBLOC certificateur de la branche professionnelle de l'Hôtellerie Restauration

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés, titulaires de l'Éducation nationale avec parcours dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

Les plus

Taux de satisfaction : 100%

Taux de réussite 2021 : 100%

Taux d'insertion : 44%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Processus de recrutement d'une durée de 5 semaines environ, articulé en plusieurs étapes :

- Échange sur le projet de formation en cuisine avec leur référent Pôle Emploi, lequel émet un premier avis.
- Si avis favorable : entretien avec le conseiller en formation continue du Greta Alsace Sud avec test de sélection.
- Période d'immersion d'une semaine au sein de l'association partenaire EPICES pour valider un projet professionnel. Les candidats cuisinent, découvrent quelques-unes des facettes des métiers de la restauration, se familiarisent avec le savoir-faire relationnel.
- Si cette expérience est probante, les candidats sont alors orientés vers Pôle emploi pour la prestation « Valoriser Son Image professionnelle ».
- À l'issue de cette période, les candidats s'entretiennent avec le conseiller du Greta afin de déterminer le parcours de formation le plus en adéquation avec leurs besoins, en l'occurrence un CAP Cuisine ou

Professionnalisation Métiers de la restauration – F/H

un CQP Commis de cuisine.

Financements possibles

- Financement : Région Grand Est
- Autres financements : nous consulter
- Tarif horaire : 20€/heure

Tarif donné à titre indicatif (hors formation financée par la Région Grand Est), variable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Le Greta n'est pas assujéti à la TVA.

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :

- MC Cuisinier en desserts de restauration
- MC Sommellerie
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Débouchés :

- Commis de cuisine, agent de restauration, employé de restauration rapide

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach
68000 COLMAR
- contact@greta-alsace-sud.com
- 03 89 22 92 22
- www.greta-alsace-sud.com